



Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Ensemble, cultivons l'excellence

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les autres formations en Bac Pro :

CUISINE

CSR


MATP

MCV

MELEC

www.lcf-andorre.fr


Contact

 lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr

 www.lcf-andorre.fr

 [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)

 [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)

 +376 872 500

Bac Pro AGORA

Assistance à la Gestion
des Organisations et de leurs
Activités



Organiser, Gérer, Coordonner

Au coeur des entreprises

Domaines d'interventions

→ La gestion administrative

- Réaliser des tâches administratives courantes
- Traiter et organiser les documents professionnels
- Respecter les procédures et délais

→ L'accueil et la relation aux usagers

- Accueillir, informer et orienter le public
- Gérer l'accueil téléphonique et numérique
- Adopter une communication professionnelle

→ La gestion de l'information

- Collecter, classer et archiver les informations
- Utiliser les outils bureautiques et numériques
- Assurer la confidentialité des données

→ L'organisation du travail

- Organiser son activité au sein d'un service
- Travailler en équipe et respecter les consignes
- Gérer les priorités et les contraintes

Bac Pro AGORA

Assistance à la Gestion
des Organisations et de leurs Activités

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 24 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans

L'élève est préparé à :

- Accueillir, informer et orienter les usagers
- Assurer la gestion administrative courante
- Utiliser les outils bureautiques et numériques professionnels
- Traiter, classer et transmettre des informations et des documents
- Communiquer de manière professionnelle, y compris à l'écrit
- Travailler en équipe et respecter les procédures

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS comptabilité et gestion

BTS gestion de la PME

BTS métiers de l'audiovisuel

option gestion de production

BTS support à l'action managériale

→ Intégrer la vie active

Secrétaire

Hôte/esse d'accueil

Assistant/e Commercial/e

Secrétaire administratif/ve





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Ensemble, cultivons l'excellence

CAP PSR
Production et
Service en Restauration



Préparer, Assembler, Servir
Un premier pas vers l'emploi

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les formations en Bac Pro :

CUISINE

CSR

MATP

MCV

MELEC

www.lcf-andorre.fr

Contact



lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr



www.lcf-andorre.fr



[Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)



[@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)



+376 872 500

Domaines d'interventions

→ La production alimentaire

- Réaliser des préparations simples
- Appliquer les techniques professionnelles de base
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ Le service en restauration

- Assurer le service auprès des clients ou convives
- Participer à la mise en place et au débarrassage
- Appliquer les consignes de service

→ L'organisation du travail

- Organiser son poste de travail
- Travailler en équipe
- Respecter les consignes et procédures

→ La restauration collective

- Participer à la distribution des repas
- Appliquer les procédures et normes HACCP
- Respecter les contraintes de temps

→ La posture professionnelle

- Adopter un comportement professionnel
- Respecter les règles de sécurité

CAP PSR

Production et Service en Restauration

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 2 ans

Capacité d'accueil : 10 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

14 semaines / 2 ans

L'élève est préparé à :

- Participer à la production et à la distribution des préparations culinaires
- Assurer le service auprès des clients ou des convives
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques
- Utiliser les équipements et matériels professionnels
- Travailler en équipe et respecter les consignes

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

Bac pro commercialisation et services en restauration

CS desserts de restaurant

→ Intégrer la vie active

Serveur/euse

Agent polyvalent/e

Équipier/è, Commis/e

Employé en collectivité

Employé en milieu hospitalier

Employé en restauration rapide





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Lycée Comte de Foix

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir


Les autres formations en Bac Pro :

AGORA
Cuisine
MATP
MCV
MELEC

www.lcf-andorre.fr

Ensemble, cultivons l'excellence


Contact

 lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr

 www.lcf-andorre.fr

 [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)

 [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)

 +376 872 500

Bac Pro CSR

Commercialisation
et Services en Restauration



Accueillir, Conseiller, Servir
Un métier vivant Un avenir assuré

Domaines d'interventions

→ La restauration commerciale

- Accueillir et conseiller la clientèle
- Assurer le service et l'encaissement
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ Le service en salle

- Préparer la salle et le matériel
- Assurer un service professionnel
- Gérer les situations courantes avec la clientèle

→ Le bar et le service des boissons

- Préparer et servir les boissons
- Réaliser des cocktails simples
- Appliquer la réglementation liée au service des boissons

→ L'événementiel et la restauration de réception

- Participer à la mise en place des événements
- Accueillir et servir les invités
- Respecter les consignes et le cahier des charges

Bac Pro CSR

Commercialisation
et Services en Restauration

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 12 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans



L'élève est préparé à :

- Accueillir, installer et conseiller la clientèle
- Assurer le service en salle et le service des boissons
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Utiliser les outils professionnels liés au service et à l'encaissement
- Gérer les situations courantes avec la clientèle
- Travailler en équipe et adopter une posture professionnelle

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS management en hôtellerie restauration
CS accueil et réception
CS métiers du bar
CS sommellerie

→ Intégrer la vie active

Chef/fe de rang
Barman (barmaid)
Maître/esse d'hôtel
Employé/e de restaurant
Gérant/e de restauration





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Ensemble, cultivons l'excellence

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les autres formations en Bac Pro :

AGORA

CSR

MATP

MCV

MELEC

www.lcf-andorre.fr

Contact



lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr



www.lcf-andorre.fr



[Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)



[@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)



+376 872 500

Bac Pro CUISINE
Cuisine



Partager, Créer, Voyager
Un métier manuel plein d'avenir

Domaines d'interventions

→ La production culinaire

- Réaliser des préparations culinaires
- Appliquer les techniques de base et professionnelles
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ L'organisation du travail en cuisine

- Organiser son poste de travail
- Travailler en équipe et respecter les consignes
- Gérer le temps et les priorités

→ La restauration commerciale

- Participer à la production des plats
- Adapter les préparations au type de clientèle
- Contribuer à la qualité des prestations

→ L'événementiel et la restauration de réception

- Participer à la préparation des prestations événementielles
- Travailler dans le respect d'un cahier des charges

Bac Pro CUISINE

Cuisine

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 12 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans



L'élève est préparé à :

- Réaliser des productions culinaires en respectant les fiches techniques
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques
- Organiser et gérer son poste de travail en cuisine
- Travailler en équipe et respecter les consignes et procédures
- Adapter les préparations au type de clientèle et au service attendu

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS management en hôtellerie restauration
option A management d'unité de restauration
BTS management en hôtellerie restauration
option B management d'unité de production
culinaire

→ Intégrer la vie active

Traiteur
Pâtissier
Chef/fe de partie
Chef/fe de cuisine





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Baccalauréat Professionnel
MÉTIERS DE L'ACCUEIL
coloration
Tourisme et Patrimoine




Bac Pro Métiers de l'Accueil
Spécialité Tourisme et Patrimoine

Accueillir, Conseiller, Organiser
Se former, construire sa carrière

Ensemble, cultivons l'excellence

**Une formation concrète
et dynamique**

Contact

 lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr

 www.lcf-andorre.fr

 [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)

 [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)

 +376 872 500

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir
Les clés de la réussite et de votre avenir

www.lcf-andorre.fr

Domaines d'interventions

→ L'accueil institutionnel / administratif

- Accueillir et orienter le public
- Informer sur les démarches et services
- Gérer l'accueil téléphonique et numérique

→ Le tourisme

- Accueillir les visiteurs
- Informer sur le territoire, les activités et les services
- Orienter vers les sites et prestataires touristiques

→ Le patrimoine culturel

- Accueillir sur un site patrimonial (musée, monument, château)
- Renseigner sur le lieu et les règles de visite
- Gérer les flux de visiteurs

→ L'événementiel

- Accueillir le public lors d'événements
- Assurer la coordination des activités
- Gérer l'organisation des tâches
- Informer et orienter les participants

Bac Pro MATP

MÉTIERS DE L'ACCUEIL
coloration Tourisme et Patrimoine

Niveau d'admission requis : 3ème

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : de 12 à 24 élèves

Périodes de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans

Section européenne Anglais :

Anglais renforcé appliqué aux situations professionnelles :


- *Ouverture à l'international*
- *Un atout reconnu pour l'emploi et la poursuite d'études*



Pour qui ?

Tu aimes le contact avec le public
Tu es curieux(se) et dynamique
Tu t'intéresses au tourisme et au patrimoine
Tu veux une formation concrète et professionnalisante

Le Bac Pro Métiers de l'Accueil c'est :

- Des enseignements professionnels
- Des enseignements généraux
- Des Langues Vivantes 
- Des stages en entreprise
- Des actions sur le terrain

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS Tourisme

BTS SAM (Support à l'Action Managériale)

BTS Communication

BTS NDRC (Négociation et Digitalisation de la Relation Client)

Université ...

→ Intégrer la vie active

Chargé(e) d'accueil

Chargé(e) d'accueil en hôtellerie

Hôte/hôtesse évènementiel

Responsable d'office de tourisme

Accompagnateur(trice) de voyage...





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille

Ensemble, cultivons l'excellence

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir



Le Baccalauréat Professionnel
Métiers du COMMERCE et de la VENTE

Votre premier pas vers le
succès commercial !

www.lcf-andorre.fr

Contact



lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr



www.lcf-andorre.fr



[Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)



[@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)



+376 872 500

Baccalauréat Professionnel
MÉTIERS DU COMMERCE
ET DE LA VENTE



Le Bac Pro
Métiers du COMMERCE
et de la VENTE

Vendre, Gérer, Fidéliser
Des compétences pour votre
futur !

Domaines d'interventions

- **Animation et dynamisation de l'espace de vente**
 - Mise en valeur des produits (merchandising, implantation, vitrines)
 - Participation aux actions promotionnelles et commerciales
 - Animation de l'espace de vente pour attirer et fidéliser la clientèle
 - Contribution à l'image et à l'attractivité du point de vente
- **Conseil, vente et relation client**
 - Accueil, information et accompagnement du client, identification des besoins et proposition de solutions adaptées
 - Conclusion de la vente et fidélisation
 - Gestion de la relation client en face-à-face et à distance (réseaux sociaux, mails...)
- **Gestion opérationnelle et suivi commercial**
 - Participation à la gestion des commandes et des livraisons, approvisionnement et suivi de stocks
 - Analyse des ventes et indicateurs commerciaux

Bac Pro MCV

MÉTIERS DU COMMERCE
ET DE LA VENTE

Niveau d'admission requis : 3^{ème} ou CAP

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : jusqu'à 24 élèves

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (stages) : 20 semaines minimum sur 3 ans



SECTION EURO ANGLAIS en BAC PRO MCV

L'option qui vous permet de développer vos compétences commerciales en anglais et préparez votre avenir international.

Le BAC PRO Métiers du COMMERCE et de la VENTE c'est :

- **Des enseignements professionnels**
- **Des enseignements généraux**
- **Des langues vivantes**
- **Des stages en entreprise**
- **Des actions sur le terrain**

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)

BTS NDRC (Négociation et Digitalisation de la Relation Client)

BTS CI (Commerce International)

Universités (France, Andorre ou Espagne)

→ Intégrer la vie active

Chef(fe) de rayon

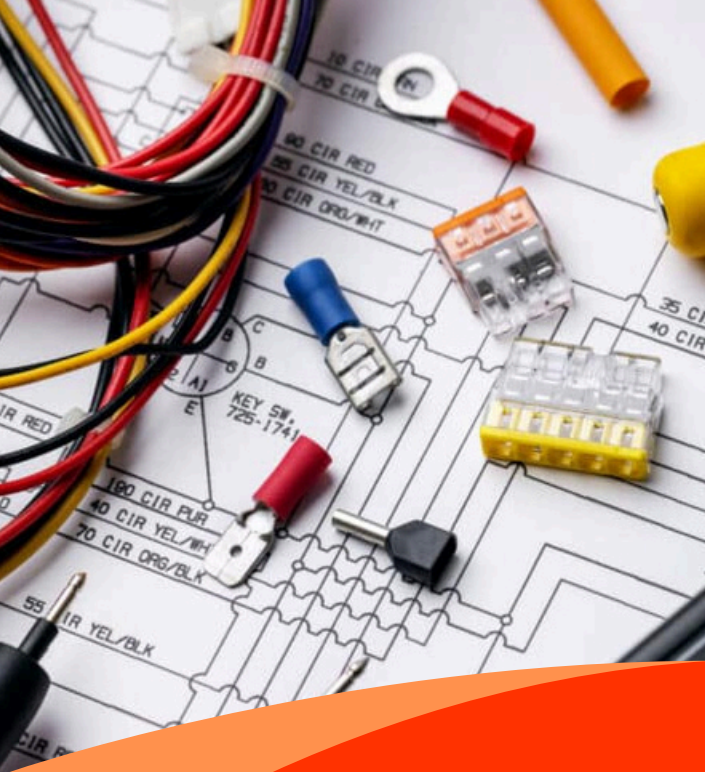
Manager d'équipe

Vendeur(se) qualifié(e)

Responsable de magasin

Community manager ou community seller





Lycée Comte de Foix
Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille



Lycée Comte de Foix

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les autres formations en Bac Pro :

AGORA

Cuisine

CSR

MATP

MCV

www.lcf-andorre.fr

Ensemble, cultivons l'excellence

Contact



lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr



www.lcf-andorre.fr



[Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)



[@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)



+376 872 500

BAC PRO MELEC

Métiers de l'Électricité et de ses
Environnements Connectés



Installer, Innover, Connecter
Votre carrière démarre ici !

Domaines d'interventions

→ L'industrie

- Installer une armoire électrique
- Raccorder des moteurs, capteurs, actionneurs
- Diagnostiquer une panne sur une ligne automatisée

→ Les services publics

- Installer / maintenir l'éclairage public
- Réseau électrique d'un bâtiment public (école, mairie)

→ L'habitat résidentiel

- Installation électrique d'un logement
- Domotique

→ Le tertiaire

- Installation électrique de bureaux ou commerces
- Éclairage, SSI, contrôle d'accès vidéo surveillance

BAC PRO MELEC

Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans

Capacité d'accueil : 12 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

20 semaines / 3 ans

L'élève est préparé à :

- Diagnostiquer un dysfonctionnement, Effectuer le remplacement d'un matériel électrique,
- Exploiter les outils numériques dans un contexte professionnel,
- Compléter les documents liés aux opérations
- Communiquer sur l'opération avec des professionnels, mais aussi des clients ou des usagers.

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

BTS Electrotechnique
BTS Technico-commercial
BTS Maintenance industrielle
BTS Assistant d'ingénieur
BTS Systèmes numériques

→ Intégrer la vie active

Ascensoriste
Électricien/ne
Nivoculteur/trice
Chef/fe de chantier
Installateur/trice en télécoms
Électrotechnicien en remontées mécaniques

